

# KREATIV catering & events

Kreativ in Wort und Tat

KREATIV  
catering & events

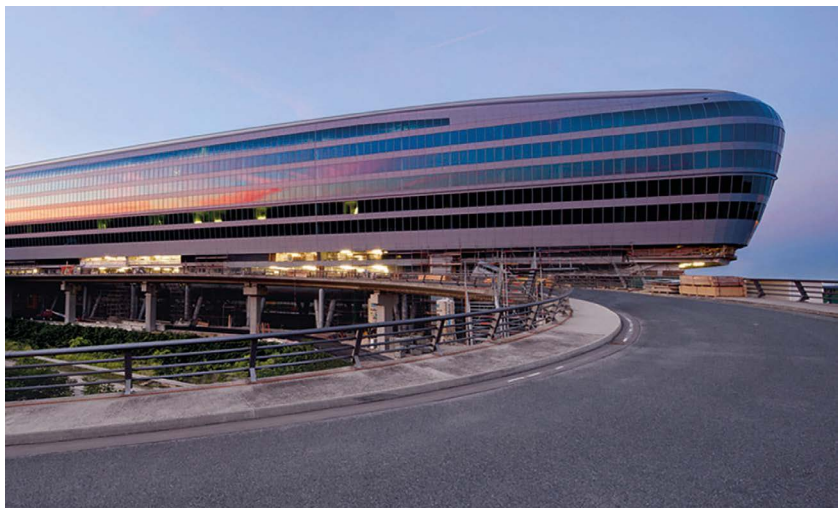
## Profil

Einen ICE in der Tiefgarage, ein Flugzeug vor der Tür – wer im Squire Conference Center des Frankfurter Flughafens tagt, der hat es eilig und will hoch hinaus. Ein Teil dieses „Jetsets“ im Squire wird täglich von Kreativ Catering & Events bewirtet, dem bundesweit agierenden Spezialisten mit Sitz in Kelkheim bei Frankfurt. Hochfliegende Pläne hatten auch die Gründer, Christina und Andreas Herold, als sie sich vor gut zehn Jahren selbständig machten. Zu Recht, wie man inzwischen weiß: aus den anfänglich fünf Mitarbeitern sind längst über vierzig geworden. Jährlich werden deutschlandweit 900 Einzelveranstaltungen, darunter viele Leitmesse mit internationalen Kunden ausgerichtet. Das fantasievolle Team wird immer den vielen verschiedenen Locations - wie dem Filmmuseum, dem Jagdschloss oder der Sektkellerei – mit ihrem ganz eigenen Ambiente gerecht. Dabei wird das kreative Catering durch die Fülle von Themen der jeweiligen Events inspiriert.

## Software fürs Catering der Spitzenklasse

Die Software, für die sich das damalige Kleinunternehmen entschied, begleitet den leistungsfähigen Caterer noch immer; denn was damals eine echte Investition war, hat sich rentiert und bewährt. Die gesamte Kundenverwaltung von Akquise über Angebotserstellung bis zur Auftragsabwicklung läuft seit eh und je über Bp Event, ebenso wie die Bestellungen für die Küche oder das Briefing für die Veranstaltungsleiter vor Ort.

The Squire:  
einen ICE in der Tiefgarage,  
ein Flugzeug vor der Tür,  
die Autobahn als Vorfahrt und zwei  
Hotels unter einem Dach



Details of your event:		
order	price	total
<b>The menu</b>		
50 Tomato and avocado soup		
Cold avocado soup with tomatoes cams spiced with chili, coriander and allspice	portion	4,50 €
		225,00 €
50 Chicken		
skewered with pineapple, chilli and garlic, rolled with carrots, green beans and cabbage spicy marinated	portion	3,90 €
		195,00 €
50 International Cheese Board		
"Cheese closes the stomach!" With this motto, the cheese is the most popular food in Europe to enter into a menu. Served on a rustic board, popular international cheeses. Served with assorted breads.	portion	6,00 €
		300,00 €
<b>The Beverages</b>		
2008 Pinot Blanc A.O.C.	bottle 0,75 l	33,00 €
2008 Würzburg Stein		
Pinot Noir dry	bottle 0,75 l	25,00 €
Civil hospital of the Holy Spirit, Würzburg	bottle 0,75 l	3,60 €
Teinacher mineral		
	<b>Gross sum</b>	<b>720,00 €</b>

## Englische Korrespondenz - ein Muss im internationalem Catering

### Bp Event passt sich an

Bp Event wächst mit dem Unternehmen mit, sowohl in der Größe als auch in den Anforderungen. Ständige Erweiterungen und Neuentwicklungen sorgen dafür, dass moderne Ansprüche erfüllt werden können. Wenn das Publikum internationaler wird, der Betrieb auf einmal mehrere Locations bewirbt, die Ansprüche an Einkauf und Auslieferung sich ändern: dafür hat Bp Event eine Lösung parat, die auch nachträglich ganz einfach eingebaut werden kann. Weil kreatives Catering erfinderische Software braucht, um optimale Arbeitsprozesse und höchste Leistungsfähigkeit zu verwirklichen.

### Vorteile auf einen Blick

- ✓ Gesamte Kundenverwaltung
- ✓ Bestellungen für die Küche
- ✓ Briefings für Mitarbeiter
- ✓ Individuelle Anpassung
- ✓ Jederzeit Erweiterungen
- ✓ Vollautomatisch Korrespondenz in englischer Sprache

*„Ich bin ein totaler Fan von Bp Event, zumal ich dadurch jeden Tag viel Zeit spare!“*



Christina Herold  
KREATIV catering & events

